

Menu

Aperitifempfehlung

Negroni

Beefeater Gin/Antica Formula/Campari

15

Cocktailempfehlung

Cosmopolitan 1934

Beefeater Gin/Himbeere/Zitrone/
Orangenlikör

15

Weinempfehlung

Rosé Saint Marguerite 2025

Grenache/Cinsault/Mouvèdre
Provence, Frankreich

50

Snacks und Barfood

Brot & Butter

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter/Feigensirup/
Zaatar/Schnittlauchöl

8

Marinierte Oliven

Kalamata/Taggiasca/Cerignola/Orangenbalsamico/
Rosmarin/Gewürze

7

Carlingford Austern

Kiwi/Chili/Koriander/Limette
1 Stk. | 6 Stk. | 12 Stk.

6 | 36 | 72

Nüsse

- Rauchmandeln
- Zitrone-Pfeffer-Cashews

5

Caviar & Chips

Forellenkaviar/Schmand/Schnittlauch

14

Tacos of the week

2 Stück

14

AKI Kaviar d'Aquitane 30g

Brioche/Butter/Schmand/Schnittlauch

65

Käsevariation

Sauerteigbrot/aufgeschlagene Butter

18

Menu

Kalte Speisen

Tagesbar Caesar Salat (plant based)	16
Römersalat/Miso-Sojamilch Dressing/Austernpilz Jerky/ Pangrattato/Macadamianuss	
Hamachi Tatar	22
Schwarze Knoblauchmayonnaise/Chili/ingelegte Zwiebeln	
Tomate Tonnato	18
Tomaten/Thunfischcreme/Kapern/ Tropeazwiebeln/Sardellen	
Rindertatar	21
Brioche/oxidierte Pilz-Mayonnaise/Senfkaviar/Buchweizen + 30g AKI d'Aquitane Kaviar	+65
Labneh	8
Sauerteig Crostini/ingelegtes Gemüse/hausgemachter Labneh	

Warme Speisen

Pasta Alla Norma	18
Manufakturpasta/Tomatensugo/Aubergine/ Ricotta Salata/Basilikum	
Steak au Poivre	44
Rinderfilet/Pfeffersauce/Bohnensalat/Walnuss	
Gefüllte Zucchini	23
Trahana/Dill/Minze/Kartoffeln/Tomaten	
Sommergarnelen	24
Rotgarnelen/Knoblauch/Chili/Kräuter/Focaccia	

Dessert

Namelaka	12
Valrhona Dulcey Schokolade/Mandelbiscuit/Passionsfrucht	
Zitronencremeux	12
Meringue/Blaubeeren	
Affogato	7
Vanilleis, Espresso	
Sorbet des Tages	7